ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№23 (31) ДЕКАБРЬ 2007

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!
Даже самый вкусный торт, купленный в магазине, не сравнится с домашним. К такому выводу пришли сотрудники Издательского дома «Вкусная жизнь», которым посчастливилось присутствовать при съемках этого номера. Всю неделю у них была действительно вкусная жизнь!
Мы постарались подобрать разные рецепты. Тем не менее есть несколько общих советов. Готовить будет намного проще, если вы обзаведетесь разъемной формой для выпечки. Еще понадобятся кулинарная лопатка (желательно силиконовая), пергамент для выпечки, мощный миксер.
Как вы знаете, при выпекании песочного теста на него насыпают сухую фасоль. Это нужно для того, чтобы тесто не поднималось и держало форму. Только не забудьте между тестом и фасолью проложить лист пергамента. Если вы часто печете, то можете использовать одну и ту же порцию фасоли, хранящуюся отдельно. Мы именно так и делаем.
Лучше всего взбиваются сливки, на упаковке которых написано «для взбивания».
И еще один совет: украшая торты, смелее фантазируйте! И если получится оригинально и очень красиво, пришлите нам фотографию.
Желаем удачи.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание





«белая и черная магия»



ЧТО НУЖНО:

175 г	сливочного масла + 2 ст. л. для смазывания
50 г	горького шоколада (70%)
175 г	сахара
3	яйца
100 г	муки
50 г	какао-порошка
100 г	вяленой вишни
100 г	светлого изюма
50 г	грецких орехов
50 г	миндаля
150 мл	крепкого чая Earl Grey

Для украшения:

200 г	белого шоколада
700 г	горького шоколада

Время приготовления: 2 часа
Порций: 12
1 порция: 743 ккал,
белки – 8,1 г, жиры – 45,2 г, углеводы – 75,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вишню и изюм промыть теплой водой и обсушить. Грецкие орехи крупно порубить ножом. Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить орехи, постоянно помешивая, 4 мин.

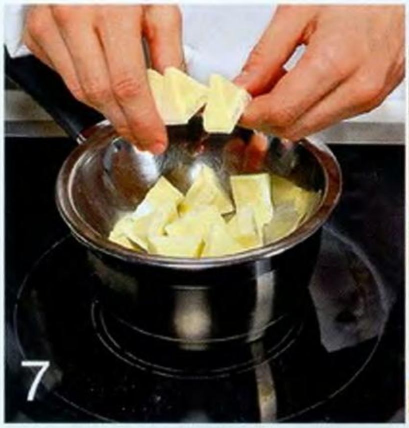
2 Горький шоколад поломать на маленькие кусочки, сложить в огнеупорную миску и поставить на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы дно миски не касалось поверхности воды. Когда шоколад растопится, снять с огня, добавить сливочное масло, сахар и яйца. Перемешать до однородности.

3 Добавить просеянную муку, какао-порошок, вишню, изюм и орехи. Перемешать.

4 Разогреть духовку до 160 °C. Высокую форму для выпечки (можно использовать кастрюлю) смазать маслом. На дно положить пергаментный круг такого же диаметра, стенки выстлать пергаментной лентой, ширина которой должна быть несколько больше, чем высота формы или кастрюли. Влить тесто и выпекать 1 ч 45 мин.

5 Заварить крепкий чай. Достать корж из духовки и дать немного остыть, не вынимая его из формы. Затем переложить корж на рабочий стол, сделать деревянной шпажкой на поверхности несколько глубоких проколов.

6 Полить корж половиной заваренного чая. Накрыть и дать остыть полностью. Перевернуть корж и сделать с обратной стороны еще несколько проколов, влить оставшийся чай. Накрыть и оставить на 30 мин.





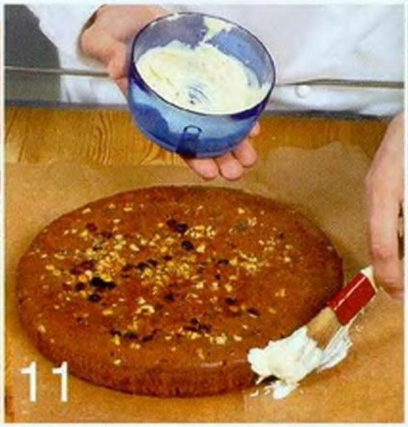


7 Белый шоколад поломать на небольшие кусочки. 2/3 шоколада растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить оставшуюся треть и помешивать, пока шоколад не растопится полностью. Так же растопить горький шоколад.

8 Застелить стол большим листом пергамента (примерно 25 х 30 см). Вылить на него примерно половину черной шоколадной массы. Распределить шоколад по пергаменту слоем толщиной 3 мм. Поставить в холодильник на 25 мин. Затем кулинарной кисточкой промазать пласт оставшимся шоколадом и поместить в холодильник на 10 мин.

9 Половину растопленного белого шоколада переложить в кондитерский мешок. Нарисовать на черном шоколаде частые тонкие полоски в разных направлениях. Поставить в холодильник на 10 мин.







10 Когда шоколад в холодильнике схватится, но еще не станет ломким, нарезать его длинными треугольниками разной высоты. Это надо делать, смачивая острый нож теплой водой.

11 Поместить торт на лист пергамента. Оставшимся белым шоколадом обмазать бока.

12 Осторожно вдавить в торт подготовленные треугольники, варьируя их по высоте так, чтобы они немного находили друг на друга. Остатки шоколада порубить в крошку и присыпать поверхность торта.

шоколадно-трюфельный торт



ЧТО НУЖНО:

100 г сливочного масла
+ 1 ст. л. для смазывания
100 г сахара
100 г темного шоколада
3 яйца
20 г муки + 1 ст. л. для присыпки
40 г фундука

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 8
1 порция: 249,3 ккал,
белки – 3,9 г, жиры – 21,1 г, углеводы – 10,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад разломать на кусочки. Орехи истолочь в муку. Отделить желтки. На водяной бане (миска не должна касаться кипятка) растопить масло, добавить сахар и шоколад. Готовить, помешивая, пока шоколад не растопится. Остудить до комнатной температуры, 30 мин.

2 Добавить желтки, взбить. Всыпать муку и толченые орехи, перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Форму смазать маслом, на дно положить лист пергамента. Белки взбить в крепкую пену. Добавлять в шоколадную смесь по 1 ст. л., перемешивая. Перелить в форму и выпекать 35 мин. Вынуть из духовки и оставить в форме еще на 15 мин. Торт можно украсить орехами, сахарной пудрой, кондитерской посыпкой.









итальянский орехово-шоколадный торт



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

300 г сахара
8 белков
300 г грецких орехов
2 ч. л. муки

Для начинки:

400 мл сливок жирностью 35%
150 г черного шоколада

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 12
1 порция: 456,4 ккал,
белки – 7,3 г, жиры – 31,2 г, углеводы – 36,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи измельчить в пудру в **измельчителе «Без хлопот»**.

2 Взбить белки в **«Миксере-квик»** от **Tupperware®**, постепенно добавляя сахар.

3 Смешать в **замесочном блюде «Веселый кулинар»** муку, измельченные орехи и взбитые белки.

4 Разогреть духовку до 220 °С. Тесто разделить на 6 частей. Выложить 1 часть теста в **силиконовую форму «Принцесса»** и выпекать 5 мин. Сразу же с помощью **силиконового скребка** вынуть корж из формы. Таким же образом выпечь еще 5 коржей.

5 В **замесочное блюдо «Веселый кулинар»** налить горячей воды, закрыть крышкой с отверстием. Вставить в него **кувшин для смешивания «Веселый кулинар»** и растопить на водяной бане 100 г шоколада, поломанного на небольшие кусочки. Промазать им все пласты кроме одного.

6 Оставшийся шоколад натереть на крупной терке. Сливки взбить. Отложить 3–4 ст. л., а в остальные сливки добавить натертый шоколад. Промазать сливками с шоколадной крошкой 5 коржей и положить их друг на друга. Сверху поместить последний, непромазанный корж. Обмазать торт оставшимися взбитыми сливками. Можно украсить шоколадной крошкой.

КСТАТИ



Силиконовая форма выдерживает перепады температуры от -25 °С до +220 °С, поэтому ее можно использовать для приготовления пищи в микроволновой печи (без включения режима «гриль»), в духовом шкафу, а также в морозильной камере. Уникальные свойства силикона позволяют готовить без применения масла, что делает блюда менее калорийными. Достаточно лишь сбрызнуть форму водой!



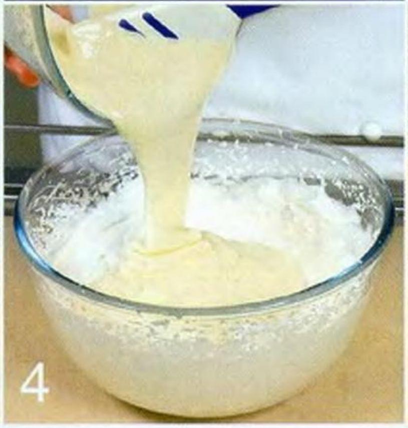
рождественское полено

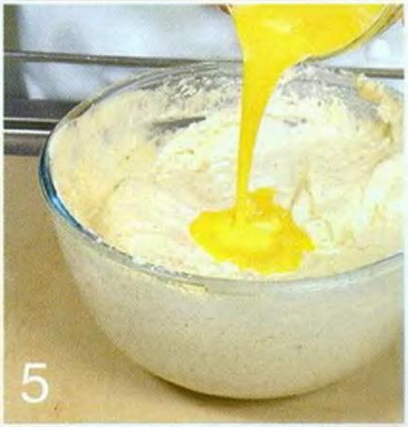
Время приготовления: 1 час 50 мин. + 2 часа
Порций: 12
1 порция: 587,4 ккал,
белки – 7,2 г, жиры – 40,2 г, углеводы – 46,9 г













ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **2** стакана очищенных грецких орехов
- **0,25** стакана муки
- **6** яиц
- **0,5 ч. л.** соли
- **150 г** сахара
- **2 ст. л.** коньяка
- **100 г** сливочного масла

Для карамели:

- **300 г** сахара
- **80 мл** воды
- **300 мл** сливок жирностью 35%
- **120 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** коньяка
- **0,5 ч. л.** соли
- **400 г** темного шоколада
- сахарная пудра для присыпки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить бисквитно-ореховое тесто. Раскалить сухую сковороду, выложить орехи и обжаривать, постоянно помешивая, 6 мин.

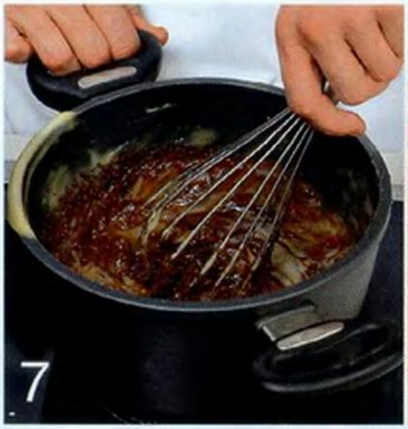
2 Дать орехам полностью остыть, затем измельчить в блендере в муку. Перемешать с пшеничной мукой.

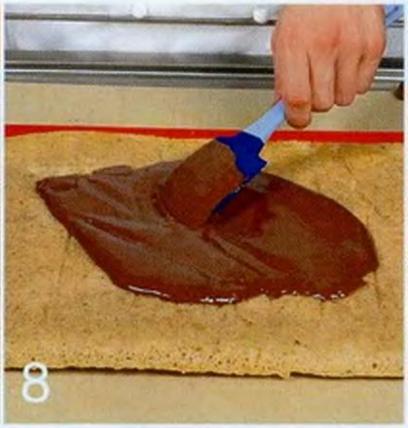
3 Масло растопить в микроволновой печи и дать остыть. Отделить белки от желтков. Белки взбить миксером с солью и 60 г сахара в плотную пену.

4 Желтки растереть с оставшимся сахаром и коньяком до загустения, 5 мин. Аккуратно ввести желтковую массу во взбитые белки, добавить орехи с мукой и перемешать очень легкими движениями.

5 Влить растопленное масло, перемешать от краев к центру.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень застелить листом пергамента, смочить водой. Распределить тесто ровным слоем по всему противню. Выпекать 15 мин. Вынуть из духовки и дать остыть, затем подровнять края.





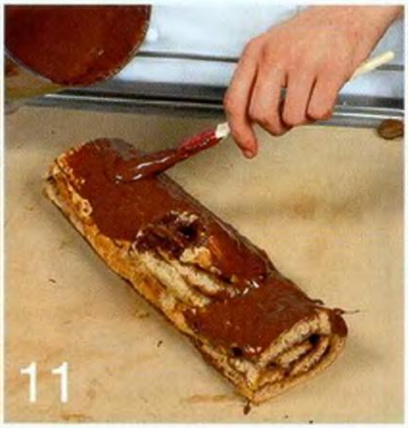


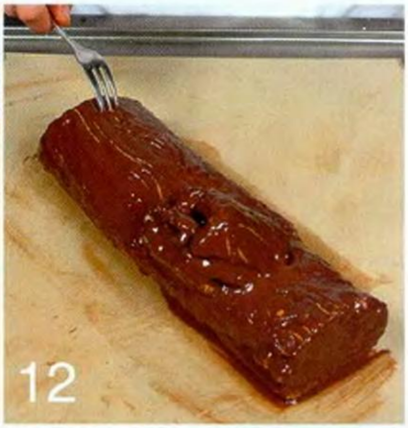
7 В сотейнике с толстым дном смешать сахар с водой, поставить на средний огонь, и готовить, пока сахар не растопится. Увеличить огонь и готовить, время от времени делая сотейником круговое движение, 9 мин. Карамель должна приобрести янтарный цвет.
Снять с огня, сразу же добавить сливки, масло, коньяк и соль. Вернуть на средний огонь и готовить, помешивая, 3 мин. Перелить 1 стакан карамели в соусник. В оставшуюся карамель добавить шоколад, размешать до однородности. Перелить в миску и оставить при комнатной температуре, время от времени перемешивая, на 1 ч.

8 Ореховый бисквит переложить на силиконовый коврик или лист пергамента, вылить в центр 1 стакан шоколадной карамели и нанести ее кулинарной кисточкой или лопаткой на всю поверхность бисквита.

9 С помощью коврика или пергамента свернуть бисквит, начиная с длинного края, в рулет.







10 С одного конца рулета отрезать наискосок кусок шириной 4–5 см. Смазать скошенный край этого куска небольшим количеством карамели и прижать его к поверхности рулета на расстоянии примерно 5 см от края.

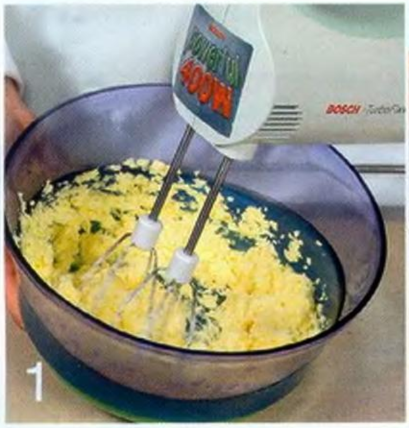
11 Равномерно покрыть рулет оставшейся шоколадной карамелью.

12 Вилкой провести продольные полоски, имитирующие кору дерева. Поставить в холодильник минимум на 2 ч. Перед подачей присыпать сахарной пудрой.

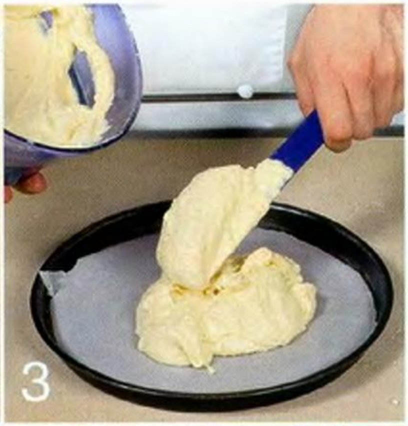


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
Рег. номера: П № 014796/01, П № 0З5930 от 28.05.2006, RU.ОТС.07.07.01. На правах рекламы.

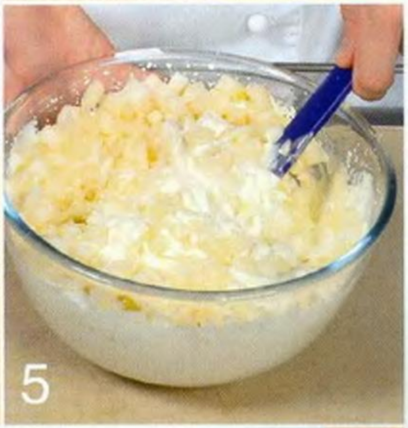

СПОНСОР РЕЦЕПТА
parmalat













орехово-грушевый торт

ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

1	стакан сахарной пудры
180 г	сливочного масла
4	яйца
100 г	блинной муки
1 ст. л.	разрыхлителя
100 г	молотого миндаля
5	спелых груш

Для начинки и украшения:

250 мл	**сливок для взбивания Parmalat** жирностью 35%
0,5	стакана сахарной пудры
1,5 ст. л.	лимонного сока
1	белок

Время приготовления: 1 час 50 мин.
Порций: 12
1 порция: 471,1 ккал,
белки – 6,6 г, жиры – 29,9 г, углеводы – 43,9 г

КСТАТИ



Сливки «Пармалат» жирностью 35% отлично взбиваются в пышную пену и не оседают при введении в них фруктовых, ягодных или шоколадных добавок. Из них получаются очень качественные кремы для любых кондитерских изделий и выпечки.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. Масло взбить с сахаром, добавить желтки, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем и миндалем. Постепенно, все время перемешивая, ввести в желтковую смесь.

2 Взбить яичные белки в пену, аккуратно вмешать треть белков в тесто. Затем добавить оставшиеся белки.

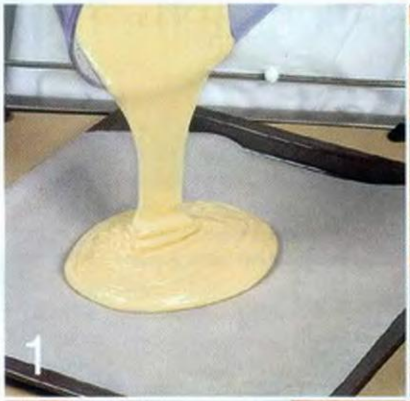
3 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом две круглые формы диаметром 20 см, накрыть пергаментом. 4 груши очистить, нарезать кубиками. Половину добавить в тесто, перемешать. Разложить тесто по формам, разровнять поверхность. Выпекать 35 мин. Дать коржам остыть.

4 **Приготовить начинку.** Сливки взбить в пышную пену.

5 Добавить оставшиеся нарезанные груши, перемешать.

6 Первый корж поместить на лист пергамента. Выложить получившуюся начинку и накрыть вторым коржом. Смешать сахарную пудру с белком и лимонным соком и промазать торт получившейся глазурью. Переложить на блюдо. Грушу очистить, нарезать тонкими, длинными полосками и украсить торт. По бокам можно обсыпать миндальными хлопьями.















сицилийский торт кассата

ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **4** яйца
- **180 г** сливочного масла
- **1 стакан** сахарной пудры
- **200 г** муки
- **1 ст. л.** разрыхлителя

Для торта:

- **200 г** миндаля
- **400 г** сахара
- **6 ст. л.** сладкого вина
- **750 г** сыра маскарпоне
- **100 г** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара
- **650 г** консервированных персиков
- **50 г** цукатов
- **25 г** темного шоколада
- сахарная пудра для обсыпки

Время приготовления: 40 мин. + 2 часа
Порций: 20
1 порция: 386,5 ккал,
белки – 11,5 г, жиры – 17,5 г, углеводы – 45,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить бисквитное тесто так, как описано в предыдущем рецепте, заменив 100 г молотого миндаля мукой. Противень застелить пергаментом. Вылить тесто и выпекать 15–20 мин. в разогретой до 180 °С духовке. Дать остыть, подравнять края, затем разрезать бисквит на 2 одинаковых прямоугольника.

2 Миндаль варить в кипящей воде 2 мин. Откинуть на дуршлаг и снять кожицу. Ядра промыть и обжарить на раскаленной сковороде в течение 10 мин., постоянно помешивая. Измельчить орехи в муку.

3 Из 200 г сахара и 150 мл воды сварить густой сироп (до полного растворения сахара). Положить в сироп измельченный миндаль и нагревать, постоянно размешивая, 4 мин. Переложить массу на плоское блюдо, накрыть пленкой и остудить. Остывшую массу пропустить через мясорубку.

4 Персики нарезать небольшими кусочками. Шоколад натереть на терке. Маскарпоне взбить с сахаром и ванильным сахаром, добавить персики, шоколад и цукаты. Перемешать.

5 Присыпать рабочую поверхность сахарной пудрой. 2/3 марципановой массы раскатать в пласт размером примерно 27 х 18 см. Уложить на него половину бисквита, сбрызнуть 3 ст. л. вина.

6 Выложить начинку. Положить сверху вторую половину бисквита и сбрызнуть вином. Оставшийся марципан раскатать в пласт. Накрыть им торт, смоченными в воде руками склеить края. Накрыть кассату пленкой и поставить в холодильник на 2 ч. Перед подачей присыпать сахарной пудрой и украсить цукатами и фруктами.



торт «подарочная коробка»

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан блинной муки
- **1,5 ч. л.** разрыхлителя
- **180 г** сливочного масла
- **1** стакан **коричневого сахара «Мистраль» мелкий**
- **3** яйца
- **2 ст. л.** растворимого кофе
- **100 г** очищенных грецких орехов

Для крема:

- **150 г** сливочного масла
- **250 г** рыночного слоистого творога
- **1 ч. л.** растворимого кофе
- **0,75** стакана сахарной пудры
- **200 г** очищенных грецких орехов

Для глазури:

- **300 г** сахарной пудры
- **1 ч. л.** сока лимона
- **1** белок

Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 723,4 ккал,
белки – 12,3 г, жиры – 51,5 г, углеводы – 52,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с разрыхлителем. Масло взбить с **коричневым сахаром «Мистраль» мелкий**, яйцами и мукой.

2 Кофе размешать с 3 ст. л. кипятка, остудить и влить в тесто. Добавить крупно нарезанные грецкие орехи.

3 Духовку разогреть до 180 °С. Противень смазать маслом, накрыть пергаментом и выложить тесто в виде прямоугольника так, чтобы выпеченный пласт можно было разрезать на два одинаковых квадратных коржа. Выпекать 30 мин., остудить, подровнять края и разрезать пополам.

4 **Приготовить крем.** Кофе растворить в 1 ч. л. кипятка. Орехи измельчить. Масло взбить с творогом и кофе. Постепенно добавить сахарную пудру и орехи, тщательно перемешать.

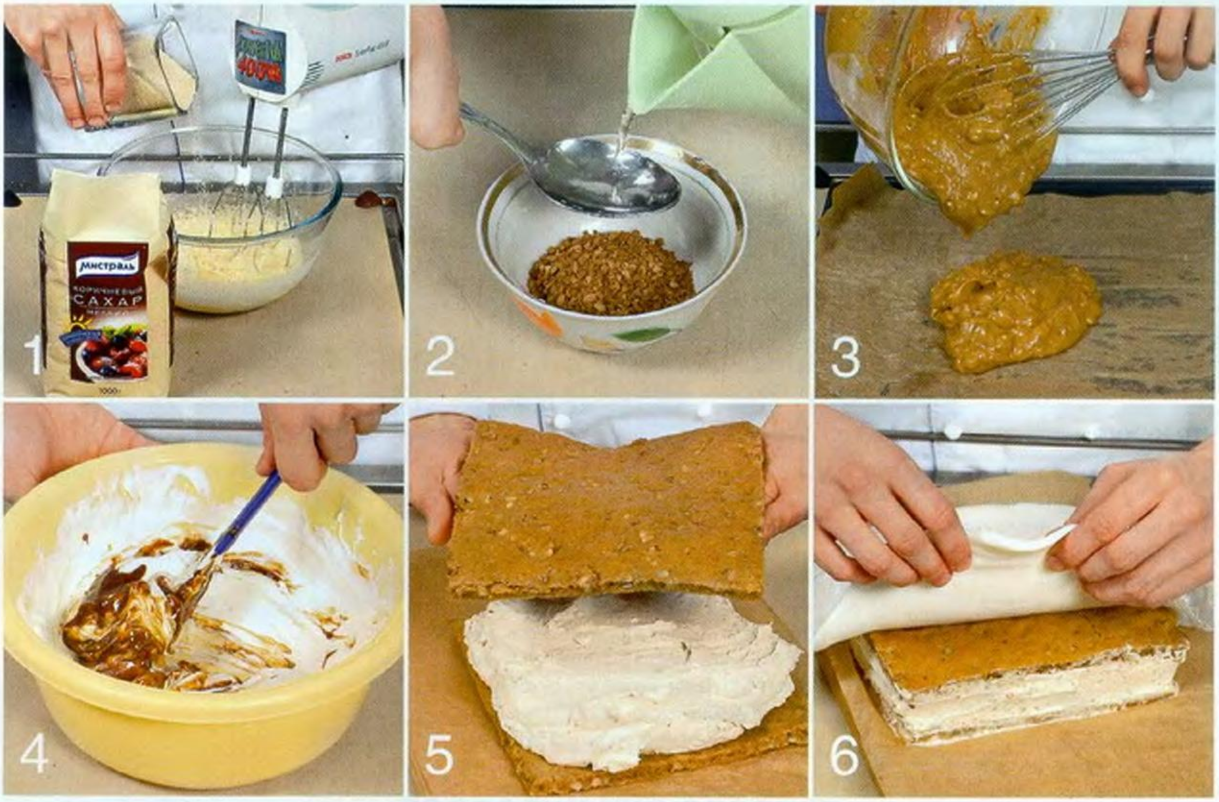
5 Один корж промазать кремом и накрыть вторым коржом.

6 Смешать лимонный сок с белком и сахарной пудрой. Раскатать глазурь в тонкий большой пласт, накрыть торт. Разгладить влажными руками поверхность и бока торта, лишнюю глазурь удалить ножом. Переложить на блюдо, украсить лентой и кондитерскими посыпками.

КСТАТИ

Коричневый сахар «Мистраль» – это натуральный продукт, который получается после первичного отжима, очистки и кристаллизации сока сахарного тростника. Он содержит целый комплекс микроэлементов (кальций, магний, железо, фосфор и калий), полезных для человека. Коричневый сахар «Мистраль» мелкий быстро растворяется и идеально подходит для выпечки, фруктовых десертов и коктейлей.





торт «павлова»









ЧТО НУЖНО:

4	белка
1	стакан сахарной пудры
3 ч. л.	кукурузного крахмала
1 ч. л.	белого винного уксуса
550 мл	сливок
300 г	ананаса
1	банан

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8
1 порция: 401,7 ккал
белки – 3,4 г, жиры – 24,1 г, углеводы – 42,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить белки, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру, крахмал и уксус. Взбивать 10 мин.

2 Противень застелить пергаментом, начертить на нем круг диаметром 20 см. Выложить белковую смесь. Вилкой взбить края. Масса должна напоминать балетную пачку. Разогреть духовку до 150 °С. Выпекать торт 40 мин. Дать остыть в духовке с открытой дверцей.

3 Сливки взбить в пышную блестящую пену. Банан нарезать кружками. Ананас нарезать тонкими ломтиками. Торт украсить взбитыми сливками и нарезанными фруктами.



торт из белого шоколада с персиками



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г муки
125 г сливочного масла
0,5 стакана сахарной пудры
2 желтка

Для начинки:

300 г белого шоколада
600 мл сливок жирностью 35%
2 яйца
2 желтка

Для украшения:

0,5 стакана сахарной пудры
4 консервированных персика

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 591,1 ккал,
белки – 6,3 г, жиры – 40,9 г, углеводы – 49,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Масло нарезать небольшими кубиками и кончиками пальцев растереть с мукой. Добавить сахарную пудру, яичные желтки и вымесить гладкое однородное тесто.

2 Разогреть духовку до 190 °С. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт.

3 Глубокую форму для выпечки смазать маслом. Выложить в нее тесто так, чтобы были закрыты дно и бока, прижать руками, излишки теста срезать ножницами. Положив на дно формы с тестом пергамент, заполнить ее сухой фасолью или горохом, чтобы тесто не поднималось и держало форму. Поставить в духовку на 15 мин. Удалить фасоль, форму вернуть в духовку еще на 10 мин. У теста должна появиться золотистая корочка. Вынуть из духовки. Дать немного остыть, затем вынуть тесто из формы. Духовку не выключать.

4 **Приготовить начинку.** Шоколад разломать на небольшие кусочки, положить в кастрюлю и влить сливки. Нагревать на маленьком огне, помешивая, пока шоколад полностью не растает. Венчиком взбить желтки с цельными яйцами. Продолжая взбивать, влить шоколадную смесь.

5 Перелить остывшую начинку в подготовленную форму из теста. Вернуть в духовку примерно на 35 мин. Начинка должна схватиться по краям, но оставаться мягкой в центре.

6 Дать торту остыть. Персики нарезать тонкими дольками. Выложить на торт, присыпать сахарной пудрой.

*** Вместо консервированных персиков для украшения торта можно использовать свежие тонко нарезанные нектарины.**



ягодный семифредо с шоколадным соусом

ЧТО НУЖНО:

7	белков
1 ч. л.	растворимого кофе
0,75	стакана сахара
50 г	жареного фундука
600 мл	сливок жирностью 35%
500 г	замороженных ягод
0,25	стакана сахарной пудры

Для шоколадного соуса:

140 мл	сливок жирностью 35%
3 ст. л.	воды
1 ст. л.	меда
140 г	горького шоколада
1,5 ст. л.	сливочного масла

Время приготовления: 3 часа 25 мин.
Порций: 6
1 порция: 774,4 ккал,
белки – 9,7 г, жиры – 56,0 г, углеводы – 57,9 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить безе.** Орехи мелко порезать. Взбить 3 яичных белка с растворимым кофе. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар. Добавить орехи, взбить смесь в пышную пену.

2 Разогреть духовку до 150 °С. Противень застелить листом пергамента, затем выложить белковую смесь слоем толщиной 2 см. Запекать 1 ч. Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

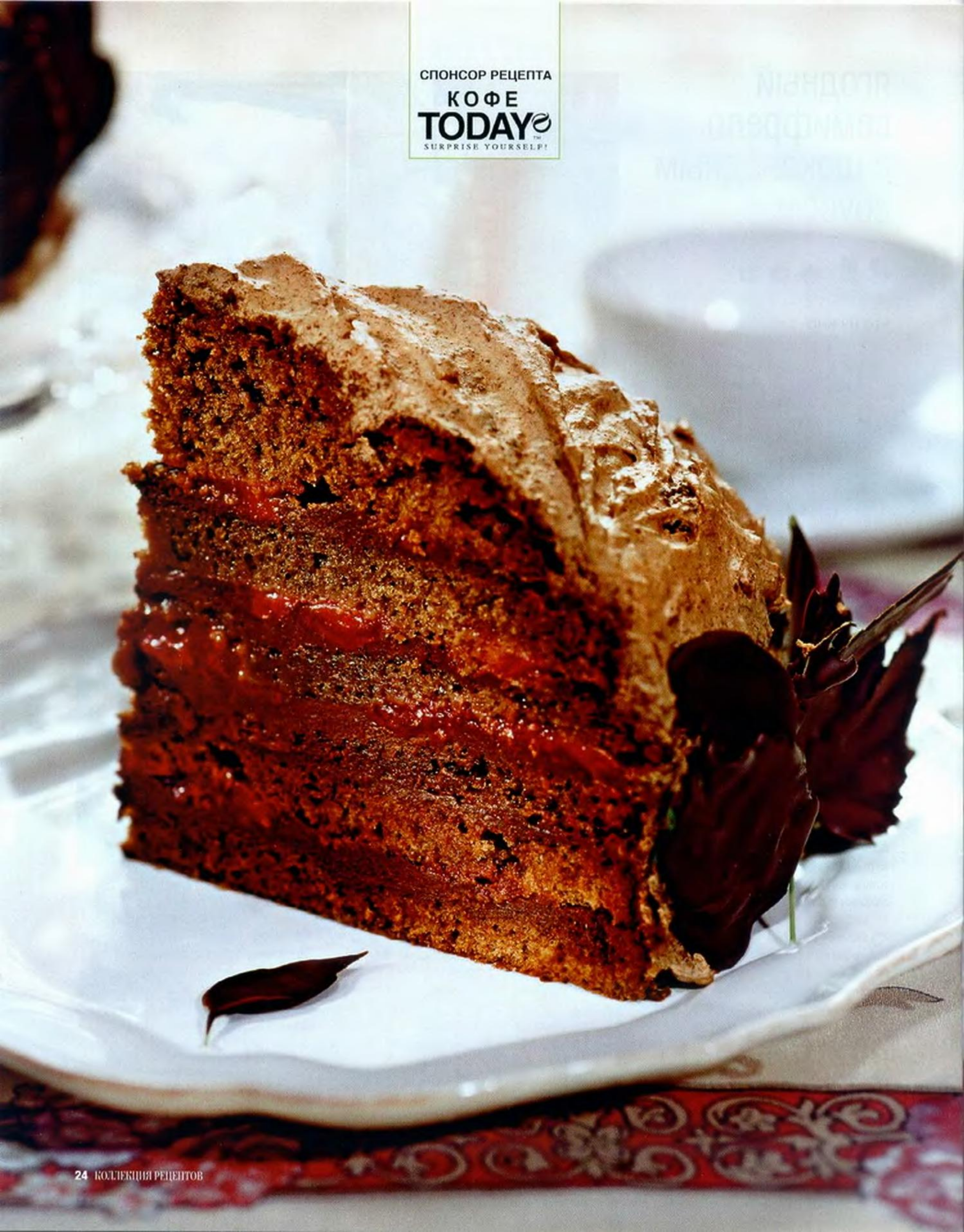
3 Сливки взбивать миксером, пока они не начнут держать форму. Разломать безе на маленькие кусочки. Одну треть отложить, а оставшееся безе смешать со взбитыми сливками.

4 **Приготовить ягодную прослойку.** Ягоды разморозить, обсушить и измельчить в блендере в пюре. Оставшиеся белки взбить с сахарной пудрой в пышную пену и смешать с ягодами.

5 Форму с высокими бортиками застелить двумя слоями пищевой пленки, оставив свободные края, и убрать в морозильную камеру на 10 мин. Затем вынуть и распределить 1/3 сливочной смеси по дну формы, сверху выложить половину ягодной смеси. Повторить слои еще раз, сверху выложить последний слой взбитых сливок, посыпать его оставшимися крошками безе. Накрыть торт свободными концами пленки, сверху положить лист фольги. Поместить в морозильную камеру минимум на 3 ч.

6 Для соуса в кастрюле соединить сливки, воду и мед и нагреть до медленного кипения. Затем уменьшить огонь, добавить шоколад и масло. Нагревать, помешивая, на маленьком огне, пока шоколад не расплавится. Вынуть торт из морозильной камеры. Подавать холодным с горячим соусом. Торт можно украсить свежими или консервированными ягодами.

СПОНСОР РЕЦЕПТА
КОФЕ
TODAY
SURPRISE YOURSELF!



торт «шоколадный сад»

ЧТО НУЖНО:

- **350 г** сливочного масла
- **1,5** стакана сахара
- **6** яиц
- **350 г** блинной муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **1 ст. л.** растворимого кофе **TODAY**
- **1 ст. л.** молока
- **50 г** горького шоколада
- **100 г** белого шоколада

Для крема:

- **1** яичный белок
- **200 г** сахарной пудры
- **150 г** шоколада
- **100 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** растворимого кофе **TODAY**
- **200 г** клубники
- **200 мл** сливок жирностью 33%

Для украшения:

- **150 г** любого шоколада
- свежие листья цветов

Время приготовления: 4 часа
Порций: 12
1 порция: 923,4 ккал,
белки – 9,4 г, жиры – 58,7 г, углеводы – 89,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске растереть масло с сахаром, добавить яйца, просеянную муку, разрыхлитель, растворимый кофе и молоко. Вымесить тесто.

2 Горький шоколад растопить и остудить, белый шоколад разломать на кусочки. Добавить в тесто, перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом круглую форму и выстелить дно бумагой. Вылить тесто, разровнять поверхность. Выпекать 2 ч. Дать остыть 5 мин., вынуть из формы.

4 **Приготовить крем.** Шоколад растопить, смешать с растворимым кофе TODAY, охладить. Слегка взбить белок, добавить сахарную пудру, 3 ст. л. воды, растопленный шоколад, масло и сливки, перемешать.

5 Клубнику вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Разрезать бисквит на 4–5 горизонтальных коржей. Промазать коржи кремом и проложить клубникой. Оставшийся крем нанести на торт сверху в виде волн.

6 Для шоколадных листьев растопить шоколад на водяной бане. Листья промыть и обсушить. Кисточкой смазать шоколадом с одной стороны. Поместить в холодильник. Аккуратно отделить шоколадные слепки от листьев и украсить ими торт.

КСТАТИ

Сублимированный кофе TODAY – инновационный продукт, произведенный по уникальной технологии Aroma Optima, которая позволяет сохранить вкус натурального кофе без применения добавок и ароматизаторов.







творожный торт с мандаринами



ЧТО НУЖНО:

250 г	печенья «Юбилейное»
75 г	сливочного масла
500 г	незернистого творога
200 мл	сливок жирностью 33%
3 ст. л.	апельсинового ликера
2 ст. л.	сахарной пудры
2	апельсина
80 г	сушеной клюквы
Для верхнего слоя:	
600 г	маленьких мандаринов
1,5 ст. л.	сливочного масла
2 ст. л.	сахара
150 мл	апельсинового сока
3 ст. л.	коньяка

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 606,3 ккал,
белки – 19,8 г, жиры – 36,6 г, углеводы – 49,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье измельчить в блендере в мелкую крошку. Сливочное масло растопить в микроволновой печи и смешать с печеньем. В круглую разъемную форму диаметром 20 см выложить получившуюся смесь, прижать ко дну и поставить в холодильник.

2 **Приготовить начинку.** Апельсины тщательно вымыть. Клюкву перебрать, вымыть и обсушить. С помощью крупной терки снять цедру с двух апельсинов. Из мякоти выжать сок, отставить в сторону. В большой миске смешать творог, ликер, сливки, сахарную пудру, половину апельсиновой цедры и половину клюквы. Взбить миксером до однородной массы.

3 Бортики формы с охлажденной массой из печенья проложить пергаментной лентой шириной чуть больше, чем высота формы. Выложить подготовленную начинку и разровнять поверхность. Поставить в холодильник на 1 ч.

4 Мандарины очистить от кожуры. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить сахар. Готовить, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Влить апельсиновый сок, довести до кипения и готовить, не уменьшая огня, 3 мин., до загустения.

5 Опустить в сироп мандарины, готовить 4 мин., часто переворачивая и поливая фрукты. Шумовкой переложить мандарины на тарелку и дать немного остыть. Сироп сохранить.

6 Украсить торт мандаринами. Посыпать оставшимися клюквой и цедрой и полить сиропом. Переложить на блюдо.

*** Если вы используете неразъемную форму, то сначала переверните из нее торт на одно блюдо, потом на другое так, чтобы творожная начинка оказалась сверху, а затем украсьте его.**



торт-безе «тигренок»

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8
1 порция: 582,8 ккал,
белки – 8,1 г, жиры – 11,2 г, углеводы – 112,4 г













ЧТО НУЖНО:

Для безе:

4 белка
1 стакан сахара
0,5 ч. л. крахмала
1 ч. л. белого винного уксуса

Для начинки:

200 мл сливок жирностью 35%
0,25 стакана сахарной пудры
4 банана

Для крема:

3 белка
100 г сахара
15 г желатина
0,5 ч. л. лимонного сока
50 мл морковного сока

Для украшения:

150 г сахарной пудры
1 ч. л. лимонного сока
1 белок
1,5 ч. л. морковного сока
1 ч. л. какао
• красные и зеленые цукаты

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить 2 белка в пышную крепкую пену, постепенно добавляя половину сахара, крахмала и уксуса.

2 Разогреть духовку до 150 °С. Противень застелить листом пергамента и нарисовать на нем круг диаметром примерно 20 см. Выложить белковую массу на противень, по границе нарисованного круга, разровнять поверхность. Выпекать 1 ч, дать остыть в духовке.
Взбить оставшиеся белки, сахар, крахмал и уксус. Испечь второй круг безе.

3 Бананы очистить и нарезать кружками. Сливки взбить с сахарной пудрой в пышную пену. Один круг безе промазать взбитыми сливками, сверху положить нарезанные бананы и накрыть вторым кругом.

4 **Приготовить крем.** Желатин замочить в 2 ст. л. воды. Белки взбить с сахаром и соком лимона в густую пену. Продолжая взбивать, добавить морковный сок и замоченный желатин.

5 Обмазать торт со всех сторон получившимся кремом.

6 Взбить белок с лимонным соком и, постоянно помешивая, всыпать пудру. Одну часть получившейся помадки подкрасить морковным соком, другую – какао, третью оставить белой. На присыпанной пудрой доске раскатать помадку в тонкий пласт. Из желтой помадки вырезать ушки тигренка, из шоколадной – брови и полоски на шкурке, из белой – ободки глаз и носик. Из зеленого мармелада сделать зрачки, из красного – язычок. Для усов можно использовать спагетти.





Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ — журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



где купить

• **Кофе TODAY**
сети супермаркетов
www.today-coffee.com

• **Tupperware**
единая справочная,
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

• **«Мистраль»**
во всех крупных супермаркетах
www.tkmistral.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 23(31), декабрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795 0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 210 300 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.


РЕКЛАМА
Хорошо там,
где есть дача...
РАДИО
ДАЧА
92.4 fm
Реклама: (495) 105-3317
www.radiodacha.ru